

s	GroupId	Name	Points_No
27		Chapitre 1: Exigences générales	
28	27	1.1 Detenir une autorisation d'exercice pour le type d'établissement et indiquer le nombre d'autorisation requise sur chaque document officiel (sera remplacé par la preuve de la notification et de Licence d'affaires une fois la loi sur les licences adoptée)	9
29	27	1.2 Avoir une preuve de la classification /declassification selon la catégorie, affichée sur la façade du bâtiment ainsi que sur tous les documents publics et commerciaux	9
30	27	1.3 L'autorité responsable doit être informée de toutes les modifications significatives de la propriété, de la nature des activités et du transfert à un autre lieu	9
31	27	1.4 Garder les preuves des autorisations de fermetures officielles et des autorisations de réouverture	9
32	27	1.5 Conserver les documents statistiques et financiers	9
33	27	1.6 Les normes de sécurité incendie doivent être respectées et conserver les preuves l'attestant émises par l'agence autonome responsable	9
34	27	1.7 Détecteurs de fumée (si il y a des salles fermées)	9
35	27	1.8 Le personnel est initié à la sécurité incendie et aux premiers secours	9
36	27	1.9 Detenir une licence pour servir les boissons alcoolisées délivrées par l'autorité responsable	9
37	27	1.10 Aucun produits de "vendeurs ambulants" ne doit être vendu dans le maquis	9
38	27	1.11 En l'absence d'autorisation spéciale du propriétaire de l'établissement seuls les plats cuisinés par le restaurant sont consommés par les clients	9
39	27	1.12 Les prix des repas et de la boisson doivent être clairement affichés sur les menus ou sur la liste clairement visible par les clients	9
40	27	1.13 Conserver une preuve de la (formation professionnelle continue obligatoire) effectuée par les employés	9
41	27	1.14 Conserver la preuve d'une assurance valable avec une agence d'assurance/assurance civile (Maquis 1ere catégorie)	9
42		Chapitre 2: Construction	
43	42	2.1 L'accès du maquis doit être propre, exempt de déchet	9
44	42	2.2 Les locaux doivent être en bon état, pas de trace de moisissures, peintures bien conservées, pas de toiles d'araignée	6
45	42	2.3 Les sols doivent être en dur, facile à nettoyer et nettoyés régulièrement	6
46	42	2.4 Les toilettes doivent être propres, régulièrement entretenues et bien aérées	9
47	42	2.6 Les toilettes ne doivent pas avoir un accès direct avec la cuisine ou la salle à manger	9
48	42	2.7 Les employés doivent porter des tenues de travail propres	9

49	42	2.8 L'établissement doit avoir un accès permanent en eau potable et en quantité suffisante(1,5l x plat servi)	9
50	42	2.9 Les installations électriques doivent être régulièrement entretenues et en bon état	9
51	42	2.10 Les eaux usées ne doivent pas déborder du canal d'évacuation , le canal doit être régulièrement entretenu	9
52		Chapitre 3: Cuisine	
53	52	3.1 Doit être suffisamment grande pour permettre l'ensemble des opérations de cuisine et le principe de direction unique (croisement minimal des opérations)	9
54	52	3.2 La cuisine doit être bien aérée	9
55	52	3.3 Les poubelles se trouvant dans la cuisine doivent avoir des couvercles elles doivent être régulièrement entretenues et nettoyées et ne pas être placées près des aliments, plan de travail ou les frigidaires	9
56	52	3.4 Les aliments sont tenus couverts et protégés des nuisibles	9
57	52	3.5 La cuisine est équipée de tables distinctes pour les plats crus et les plats cuisinés (catégorie 1 et 2)	9
58	52	3.6 Tous les meubles se trouvant dans la cuisine doivent être en bon état et régulièrement entretenus	9
59	52	3.7 Le réfrigérateur/congelateur/ conserver les aliments à une température appropriée	9
60	52	3.8 Tenue appropriée au travail réalisé: cheveux couverts, absence bijoux, ongles coupés, chaussures fermées	9
61		Chapitre 4: Catégorie du maquis - Catégorie 1	
62	61	4.1 Cuisine spacieuse, fermée avec des murs et un toit	3
63	61	4.2.1 Il existe 3 éviers différents: pour le lavage des mains	3
64	61	4.2.2 Il existe 3 éviers différents: pour le lavage de la vaisselle avec de l'eau chaude et froide	3
65	61	4.2.3 Il existe 3 éviers différents: (préférentiellement avec 3 compartiments: rinçage, lavage, désinfection) pour le lavage pour des fruits et légumes crus	3
66	61	4.3 Fruits et légumes doivent être désinfectés avec du permanganate de potassium 0,001% après le lavage	3
67	61	4.4 Au moins un cuisinier ayant une expérience suffisante en la matière	3
68	61	4.5 Salle de restaurant suffisamment grande pour le nombre de places assises	3
69	61	4.6 Salle de restaurant bien aérée	3
70	61	4.7 Le mobilier en bon état	3
71	61	4.8 Vaisselle, assiettes, couverts et la verrerie en bon état	3
72	61	4.9 Serviettes de table en coton/papier	3
73	61	4.10 Serveurs compétentes (au minimum formées ou expérimentées)	3
74	61	4.11 Les notes écrites/les factures imprimées sont à remettre aux clients (1ère catégorie)	3
75	61	4.12 Conserver les preuves d'une assurance valable avec une agence d'assurance/ Assurance civile	3

76	61	4.13 "Livre de Reclamation" conforme au modèle et il est mentionnée sur toute les cartes remises aux clients (1ère catégorie)	3
77	61	4.14.1 Il doit avoir des toilettes équipés pour les employés distincts de celui des clients avec leau coullante, savon liquide,	3
78	61	4.14.2 Les toilettes doivent avoir un lavabo pour le lavage des mains, du savon et du papier toilette	3
79		Chapitre 4: Catégorie du maquis - Catégorie 2	
80	79	4.1 Cuisine avec des murs et un toit	3
81	79	4.2 Un evier pour le lavage de la vaisselle avec de l'eau choide et froide (preferablement avec 3 compartiments: rincage, lavage, desinfection)	3
82	79	4.3 Fruits et legumes doivent etre desinfectes avec du permanganate de potasium 0,001% apres le lavage	3
83	79	4.4 Au moins un cusinier experimente	3
84	79	4.5 Salle de restaurant bien aérée	3
85	79	4.6 Le mobilier est en bon état	3
86	79	4.7 Vaisselle, assiettes, couverts et la verrerie en bon état	3
87	79	4.8 Les serviettes en papier sont fournis	3
88	79	4.9 Il doit avoir des toilettes équipés pour les employés distincts de celui des clients	3
89	79	4.10 Il doit avoir des point d'eau avec du savon pour se laver les mains (reservoir, lavabo, etc)	3
90		Chapitre 4: Catégorie du maquis - Catégorie 3	
91	90	4.1 Toutes les opérations de cuisine doivent être réalisées sous un toit	3
92	90	4.2 Un evier pour le lavage de la vaisselle avec de l'eau choide et froide	3
93	90	4.3 (preferablement avec 3 compartiments: rincage, lavage, desinfection)	
94	90	4.3 Fruits et legumes doivent etre desinfectes avec du permanganate de potasium 0,001% apres le lavage	3
95	90	4.4 Lieu de cuisson approprié pour charbon de bois ou bois de chauffe	3
96	90	4.5 Mobilier en bon état	3
97	90	4.6 Vaisselle, assiettes, couverts et la verrerie en bon état	3
98	90	4.7 Les serviettes en papier doivent être fournis	3
99	90	4.8 Il doit avoir des sanitaires équipés pour les employés distincts de celui des clients et fournis en papier	3
100	90	4.9 Il doit avoir des point d'eau avec du savon pour se laver les mains (réservoir, robinet, etc.)	3

Order
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22

23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49

50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74